

# Florentiner - Mal Anders

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN TEIG*

---

150	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Gestr. Backpulver
1		Ei(er)
50	Gramm	Zucker
65	Gramm	Butter, kalte oder Margarine

## *FÜR DEN BELAG*

---

50	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2	Essl.	Honig
125	ml	Sahne
200	Gramm	Mandeln, in Blättchen
1	Beutel	Kuvertüre, dunkle

### Anleitung:

Backzutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Sollte er kleben, ihn eine kurze Zeit kalt stellen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Runde Plätzchen oder Sterne ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° goldbraun backen. Für den Belag Butter mit Zucker, Vanillezucker und Honig so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt ist. Sahne unterrühren, Mandelblättchen unterheben und alles so lange kochen, bis die Masse bindet. Vorsichtig mit zwei Teelöffeln auf die gebackenen Plätzchen verteilen. Über Nacht trocknen lassen. Die erkalteten Plätzchen an der Unterseite mit aufgelöster Schokoladenglasur bestreichen.

Rezept ergibt etwa 40 Stück.